

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 46

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 46 / 18. November 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche



Mier hend au für Dich
de passend Job!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 950 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.luzern-hotels.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel ...

www.hotelieresuisse.ch/nhs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleresuisse.ch

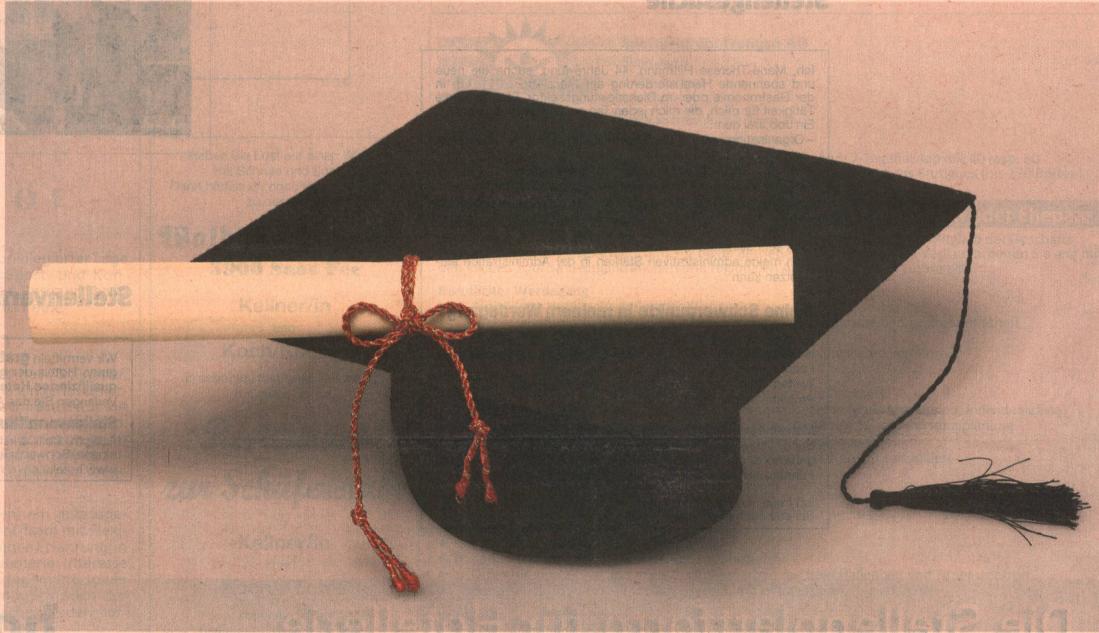
hotelleresuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	7
International/Marché international	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	8

Diplomarbeiten

Diplomarbeiten
sind auf der
tertiären Stufe der
krönende
Abschluss. Viel zu
wenig erkannt sind
aber Wert und
Nutzen solcher
Arbeiten.



Fotolia

Ungenutztes Potenzial



HANNA E. RYCHENER LIC.PHIL.
DIREKTORIN UND INHABERIN
DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH
UND IN LAUSANNE

Jeder Bildungsgang der höheren Berufsbildung, insbesondere der Höheren Fachschulen erfordert für einen erfolgreichen Abschluss eine Diplomarbeit. Diese orientiert sich an wissenschaftlichen Vorgaben, und muss zwingend ein der Ausbildungsrichtung entsprechendes Thema behandeln. Diplomarbeiten bilden nebst den Abschlussprüfungen die Krönung der Ausbildung. Das gesamte erlernte theoretische und praktische Fachwissen soll in vernetzter Form in diese Arbeiten einfließen. Sie werden nach genauen Vorgaben sauber strukturiert verfasst und die vielfältigen Methoden werden sinnvoll angewandt. Daraus entstehen Konzepte, Businesspläne, Zukunftsszenarien und vieles mehr.

Viel zu oft werden für diese Arbeiten aber von den Diplomanden selber die Themen

»erfunden«. Und das führt leider oft zu so genannten »Schubladenarbeiten«, weil sich niemand konkret dafür interessiert, egal wie gut die Qualität der Arbeit ist.

Auftraggeber gesucht

Gesucht und gewünscht sind vielmehr konkrete Aufträge von Arbeitgebern und Unternehmungen aus dem Umfeld des Tourismus. Glücklicherweise dürfen die Schulen bereits mit verschiedenen Organisationen oder Unternehmungen zusammenarbeiten, welche Diplomarbeitsthemen als Aufträge vergeben. Viele Arbeitgeber sind sich noch nicht bewusst, dass sich ihnen diese Möglichkeit bietet und sie so spannende Ideen oder Projekte, die im Raum stehen, aber noch nicht entwickelt oder analysiert werden konnten, erarbeiten

und vorbereiten lassen können von jungen, engagierten und innovativen Studierenden.

Win-win-Situation für alle

Viel zu wenig erkannt ist dabei, dass durch solche Diplomarbeiten für alle Beteiligten eine absolute Win-win-Situation entsteht. Die Auftraggeber können eigene Ideen und Projekte erarbeiten lassen, ohne selber den Zeitaufwand dafür betreiben zu müssen und vor allem ohne oder mit nur geringen Kostenaufwand. Die Diplomanden erhalten spannende Aufträge und erarbeiten ein Werk, das konkret von Interesse ist und eine Chance hat, ganz oder teilweise umgesetzt zu werden. Die Schulen können die Netzwerkpflege weiter führen

und allen interessierten Kreisen solche Arbeiten auch zur Verfügung stellen.

Weiterer Nutzen

Nicht zu vergessen ist, dass solche Diplomarbeiten auch für die Jobsuche einen wertvollen Beitrag leisten können. Arbeitgeber könnten die Arbeiten als interessanter Indikator nutzen, um festzustellen, wie viel Potenzial ein Bewerber schon bewiesen hat. Bewerberinnen und Bewerber hingegen können sich mit ihrer Arbeit profilieren und beweisen, dass sie in der Lage sind, das theoretische Wissen auch in praxisbezogenen umzusetzen.

Betriebe, die ein Thema im Rahmen einer Diplomarbeit erarbeiten möchten, wenden sich direkt an die jeweilige Fachschule.

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Frage Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFS

**DER
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

Mit international
anerkanntem Zertifikat
WSET® Level 3

TERMINE
berufsbegleitend

FRÜHJUNG:
Start 21.03.11

HERBST:
Start 03.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE

FORUM
25
JUBILEE

DAS GÖNN'CH MIR.

25. GastroForum für die Frau
9. bis 13. Januar 2011, Lenzterheide
Geistreich, lehrreich und überraschend.

Anmeldung: www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE

Stellengesuche

Ich, Marie-Therese Hiltmann, 44 Jahre jung, suche die neue und spannende Herausforderung auf März/April 2011. Ob in der Gastronomie oder im Dienstleistungssektor, Sie haben die Tätigkeit für mich, die mich jeden Tag aufs Neue herausfordert. Ein Job, bei dem...

- Organisation gefragt ist und eine klare Kommunikation gelebt wird
- ich mein Englisch und Französisch anwenden kann
- ich mit Menschen/Gästen oder Kunden zu tun habe
- ich meine breite Führungserfahrung unter Beweis stellen kann
- vernetztes und wirtschaftliches Denken gefragt ist
- ich sehr selbstständig arbeiten kann
- ich meine administrativen Stärken in der Administration einsetzen kann

Meine Schwerpunkte in meinem Werdegang

KV als Grundausbildung
Weiterbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark mit höherem Fachausweis
Weiterbildung an der Fachhochschule St. Gallen im Bereich Projektmanagement

Mehrjährige Führung eines 3*-Sterne-Business-Hotels
Seit 5 Jahren stv. Geschäftsführung in einem Sport- und Kongresshotel mit Anlassorganisation bis zu 2500 Personen und Führung der Administration inkl. Buchhaltung, Lohnwesen.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Sie erreichen mich unter 076 413 30 30.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikantin an der Hotelreception (W)	Region Zürich	J21805
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J21793
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J21668
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J21669
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hotellerie	Toute la suisse	J5421
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5424
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6	3	4	5	6
B1520	Chef de Service					46	CH	per sofort	D E
B1581	Hotelfachfrau					26	PH	per sofort	D E

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

Stand per 15. 11. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1578	Service oder Reception 60-80% Mo.-Do. bis 18.00 Uhr	32	DE	per sofort	D E
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E P T

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

879-500



Für unser ****Stern-Hotel Ascovilla in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir ab sofort oder spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011 eine/n

Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail).

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an
Frau Heseler
Dreier Immobilien
Untere Brinkstrasse 81-89
44141 Dortmund - Deutschland
Tel. 0049 231 51 71 0



Meierhof

Davos - das wär's!

Der Meierhof: im 4-Sterne-Hotel an privilegierter Lage in der grössten Schweizer Ferien-, Sport- und Kongressdestination Davos wechselt die Besitzerschaft; deshalb sucht sie auf den Frühling 2011 eine

Direktion

Der voll renovierte Zweisaisonbetrieb hat 75 Zimmer, 130 Betten, ein Hotelrestaurant sowie ein renommierter à-la-carte-Restaurant, eine schöne Infrastruktur mit neuer Wellnessanlage und einem grossen Hallenbad. Das Haus ist im Markt gut etabliert - der neue Besitzer will auf dieser Grundlage aufbauen und gleichzeitig eine Neuaustrichtung und -entwicklung in die Wege leiten.

Idealerweise ist der neue Direktor(-in) ein gutausgewiesener, initiativer junger Fachmann(-frau) mit Flexibilität und Kreativität sowie mit einiger Erfahrung in leitender Stellung in der (Ferien-)Hotellerie. Interesse an einem langfristigen, vollen Engagement sowie Kenntnisse der englischen, wenn möglich auch der französischen und italienischen Sprache werden vorausgesetzt.

Ihre Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto richten Sie an den scheidenden Hoteller, der Ihnen gerne auch telefonisch für Informationen zur Verfügung steht:

Riet Frey
Hotel Meierhof Davos
Promenade 135, CH-7260 Davos Dorf
riet.frey@meierhof.ch / www.meierhof.ch
T +41 (0)81 416 82 85 / F +41 (0)81 416 39 82

Haben Sie Lust auf einen Winter mit Schnee und Sonne. Dann hätten wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Waldhüs Bodmen 3906 Saas Fee

Kellner/in

in schönes, rustikales Restaurant mit guter Küche.

Restaurant zur Schäferstube

Kellner/in

in sehr schönes, traditionelles Restaurant mit feiner Küche.

Bewerbungen an:

Manser Sepp
Restaurant Waldhüs Bodmen
z. Hd. Martin Beutler
3906 Saas Fee
E-Mail: morenia@bluewin.ch

TRANSfair

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Bereich Gastronomie suchen wir per 1.2.2011 oder nach Vereinbarung eine Leitung Food und eine Leitung Produktion. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurantservice in Thun, einen grossen überregionalen Cateringservice sowie ab Frühjahr 2011 sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Leiter/in Food (100%)

Aufgaben: Sie koordinieren und planen den zentralen Einkauf und gewährleisten einen reibungslosen Produktionsablauf für die Küche, für die von TRANSfair geführten Gastronomie-Betriebe, für die Caterings sowie für das KKThun. Sie übernehmen übergeordnet die Verantwortung für die Einsatzplanung und die Menügestaltung.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und Führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung als Koch und eine Weiterbildung im Bereich Planung und Organisation. Sie zeichnen sich zudem mit ihrer Berufserfahrung aus, die Sie in einer Grossküche sowie im Bankett- und Cateringbereich gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Leiter/in Produktion (100%)

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leistungsbereintragten Mitarbeiterinnen und sind verantwortlich für das Tagesgeschäft der Produktionsküche.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und Führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zudem Kenntnisse im Umgang mit leistungsbereintragten Menschen mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Understatement auf Top Level.

«Weniger ist mehr». Das professionell geführte Erstklassshotel in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination konzentriert sich auf das Wesentliche, das Originelle. Es ist zugleich Understatement, Philosophie und Alleinstellungsmerkmal des Unternehmens! Insbesondere das sehenswerte Design, die herausragende Architektur und das exklusive kulinarische Konzept: Eine auf hohem Niveau gelungene Verbindung aus französisch-mediterraner Küche, raffiniert ergänzt mit regionalen, saisonalen Angeboten. Nachhaltig und authentisch durch Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ein grosszügiger Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Bädern und atemberaubender Aussicht in Verbindung mit mehreren beliebten Restaurants - davon kann man mit den höheren Weinen eines namhaften Gastroführers bedacht - ergeben ein weiteres USP des Hauses. Hier kommen Sie ins Spiel: Führungskraft, Durchsetzungsfähigkeit, Versiertheit in organisatorischen und F&B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind Ihre Eckpfeiler des Erfolgs in einem Bijou von Hotel mit Höchstbenotungen durch die Gäste.

Food & Beverage Manager

als Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Für diese spannende Executive Position - rund 80 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich - benötigen Sie einige Jahre internationale Erfahrung in leitender F&B-Stellung. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grosserer Betriebe, fanden, stellen die ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben sicher, übernehmen das zentrale Management des F&B-Einkaufs (Food und Non-Food), erarbeiten effiziente Konzepte und widmen sich der aktiven Schulung & Förderung der Mitarbeitenden bzw. Nachwuchskräfte.

Idealprofil: Von der Küche her kommen! Hotelfachschulabschluss oder dipl. RestaurationsleiterIn, ausgeprägtes Zahlenfertig, selbstbewusst, sprachlich fit - D/E in W S sind ein Must, zusätzlich F oder I von Vorteil - und vertraut mit saisonalen Besonderheiten. Dank frühzeitiger geplanter Nachfolgeregelung kann der Eintrittstermin flexibel gehandhabt werden: Mehrmonatige Kündigungsfristen sind ok. Wollen Sie das Angebot prüfen? Uns genügt zunächst Ihr CV/Foto via Mail oder Ihr Anruf auf +41 44 802 12 00. Aussenber der Bürozeiten über Mobile +41 79 402 53 00. **Ralf-Ansgar Schäfer**

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf

Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

907-520



Sportzentrum Frutigen AG

Sportweg 1 Immenstaad 3714 Frutigen Tel. 033 672 50 50 www.sportzentrum-frutigen.ch info@sportzentrum-frutigen.ch

Für die Nachfolgeregelung im gepflegten Restaurant Hallenbad, 7-Tagebetrieb mit 40 resp. 80 bedienten Innen- und Außenplätzen sowie der Führung des Gruppenhaus Frutighus (bis 170 Betten) mit nationaler Kundschaft suchen wir per Sommer 2011 einen

Leiter Restaurant und Beherbergung - m/w - Einzelperson oder Ehepaar

Sie prägen das Profil der künftigen Angebotsgestaltung und übernehmen als Mitglied der Geschäftsleitung die operative Verantwortung für beide Betriebe. Im Marketing und Verkauf arbeiten Sie eng mit den lokalen Tourismusorganisationen und regionalen Ausflugsbetrieben zusammen.

Beruflicher Werdegang

- Ausbildung Hotelfachschule oder Küchenchef
- Mehrere Jahre erfolgreiche Berufspraxis in der Betriebsführung und gastronomischen Angebotsgestaltung
- Führungserfahrung in einem Sportzentrum oder Jugendherberge von Vorteil

Ihre Stärken

- Fähigkeit zur betriebswirtschaftlichen Führung eines Restaurants
- Umgang mit unterschiedlichen Gäsetypen (Jugendliche, Sportgruppen, Individualgäste)
- Konsequente an die Betriebsbedürfnisse angepasste Angebots- und Personalplanung
- Echter Gastgeber mit Verkaufsfair und Sinn für Kundenbindung
- Lösungs- und teamorientierter Führungsstil in einem Betrieb mit saisonalen Nachfrageschwankungen

Wir erwarten

- Wille zur Übernahme von Verantwortung und einem mittel- und langfristigen Engagement im Berner Oberland / Frutigen
- Initiative und Organisationsgeschick
- Kommunikative Art und sorgfältige Arbeitsweise
- Offen für eine aktive und enge Zusammenarbeit mit dem Hallenbad und Fitnesszentrum
- Bereitschaft für unregelmässigen Betrieb mit definierbaren Präsenzzeiten

Wir bieten

- Feste Anstellung im Monatslohn inkl. erfolgsabhängiger Entschädigung
- Einbringen von eigenen Ideen zur aktiven Gestaltung des Angebots und Packages
- Dienstwohnung vorhanden

Motivierten Nachwuchstalenten mit nachweisbaren Erfolgen bieten wir die Möglichkeit zu einem einmaligen Karrieresprung.

Für Fragen stehen Ihnen unser VR-Mitglied, Martin Allenbach, Tel. 079 295 82 42, gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung **6. Dezember 2010** an folgende Adresse: Sportzentrum Frutighus AG, Postfach 59, 3714 Frutigen, eMail: frutighus@sportzentrum-frutigen.ch

907-520

WORK & GSTAAD

WORK IN GSTAAD & WORKS FOR YOU



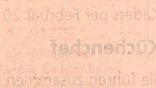
Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzshotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.yourgstaad.ch

907-520

Arosa -

ein renommierter
Wintersportort im Herzen
von Graubünden



Wir suchen für das Gastrounternehmen TSCHUGGENHÜTTE ab Frühjahr 2011

oder nach Vereinbarung eine(n):

GASTGEBER/GASTGEBERIN

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereit in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, praktische Ausbildung in den Gastroberufen. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: Andy Aplanalp

Arosa Bergbahnen AG - Seeblickstrasse 7050 Arosa
Telefon +41 (0)79 631 87 67
andy.aplanalp@arosabergbahnen.ch



907-520

HOTEL UZWIL

Das Hotel Uzwil befindet sich zwischen Wil und St. Gallen. Unser Angebot umfasst 38 moderne Hotelzimmer, 49 Serviced Apartments, die neue Brasserie Allegro mit 60 Sitzplätzen und Bankettmöglichkeiten, das externe coffee&more mit 40 Sitzplätzen sowie die Tabasco Bar & Lounge.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

• eine/n Abteilungsleiter/in Logement / Direktionsassistent/in

Als flexible und belastbare Persönlichkeit betreuen Sie unsere anspruchsvollen und internationalen Gäste mit viel Freude und Professionalität. Neben der Unterstützung sowie der Stellvertretung des Gastgebers, führen Sie selbstständig den Bereich Logement und sind für den aktiven Verkauf und die Positionierung der Produkte Hotel Uzwil und Serviced Apartment zuständig. Die Einhaltung des Budgets sowie weitere buchhalterische Aufgaben gehören ebenfalls zu Ihrem vielseitigen Tätigkeitsgebiet. Sie definieren sich als Visitenkarte des Hauses und überzeugen durch vorbildliche Kundenorientierung und täglich gelebte Gastfreundschaft im Sinne des Gastgebers. Sei dies bei der Betreuung der Gäste beim Check-in und Check-out oder an der Telefonzentrale.

Wir wenden uns an eine selbständige und initiative Person mit einer Grundausbildung im kaufmännischen Bereich sowie einer Weiterbildung zur Direktionsassistenz oder einem Hotelfachabschluss. Berufserfahrung im Bereich Serviced Apartments und Hotellerie ist von grossem Vorteil. Sehr gute PC-Kenntnisse, ausgeprägtes Organisationsvermögen, Qualitäts- und Kostenbewusstsein sowie sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir unser Unternehmen zu einem erstklassigen Businesshotel ausbauen. Wenn Sie dieses Ziel mit uns erreichen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Cornelia Lemmenmeier
Leiterin Personal
Hotel Uzwil, Bahnhofstrasse 114, 9240 Uzwil
cornelia.lemmenmeier@buhlergroup.com

Für Fachfragen steht Ihnen Herr Patrick Schneider, Geschäftsführer Hotel Uzwil, gerne per Telefon +41 71 955 70 70 oder
E-Mail patrick.schneider@hotel-uzwil.ch zur Verfügung.



Einziger Arbeitsplatz

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit gegen 1'000 Plätzen und 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir zur Ergänzung unseres Kaders per Februar 2011 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie führen zusammen mit über 20 Mitarbeitenden die vielseitige und moderne Küche und sind verantwortlich für ein kulinarisch hochstehendes, abwechslungsreiches Angebot. Es macht Ihnen Freude, die eigenen Produkte aus Landwirtschaft, Gärtnerei und Käserei zu veredeln. Die Stelle erfordert eine starke und teamorientierte Führungs-persönlichkeit, die sich durch Flexibilität, Kreativität und Organisations-talent auszeichnet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.kartause.ch – Offene Stellen.

Ihr Kontakt für Fragen und Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Stiftung Kartause Ittingen
Thomas Jann, Hoteldirektor
CH 8532 Warth
thomas.jann@kartause.ch
Telefon +41 52 748 44 11



htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 17-köpfiges Team im Housekeeping suchen wir per 1.2.2011 oder nach Vereinbarung eine/n

LeiterIn Housekeeping

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf im Bereich der Etage, der Lingerie, der Pausenverpflegung, der Reinigung und Dekoration. Ebenso zeichnen Sie sich verantwortlich für das Non-Food-Lager, die Betreuung der drei auszubildenden Hotelfachfrauen und die Koordination des Bestuhlers.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung in der Hotellerie im Housekeeping (Lehrabschluss als Hotelfachfrau von Vorteil)
- Führungserfahrung
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse (mündlich & schriftlich)
- gute PC Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminotel Bocken

Stephan Schüe
Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

Hotel Wellenberg – the place of individuality

Im Herzen der Altstadt von Zürich – das Hotel Wellenberg. Seit über zwei Jahrzehnten ist unser Haus Treffpunkt und Zuhause von Individualisten, Geschäftsleuten, Ferienreisenden, Stars und Sternchen.

Unser Viersterne-Superior-Hotel bietet 45 Zimmer und Suiten über 5 Etagen. Für unser Haus suchen wir auf Mitte Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine

Housekeeping Managerin

Sie sind 23-30 Jahre jung, bringen eine abgeschlossene HOFA-Ausbildung mit und verfügen über Erfahrung in ähnlicher Position. Sie können sich vorstellen, ein kleines Team zu leiten, sind gepflegt, kommunikativ, belastbar und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Dienstleistungsbereitschaft, Flexibilität sowie Englisch in Wort und Schrift bringen Sie mit.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

HOTEL WELLENBERG

Tanja Eyer, Mitglied der Geschäftsleitung
Niederdorffstrasse 10
8001 Zürich
tanja@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch



Grand Hotel Villa Castagnola

Das Grand Hotel Villa Castagnola, einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano, renommiert für Tradition und Prestige und direkt am Ufer des Lugarosees gelegen, offeriert seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Suiten, die Gourmet-Restaurants «Le Relais» mit der Terrasse im Garten und das «Galleria Arte al Lago», Konferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Residenzen.

Um unser junges und dynamisches Team zu verstärken suchen wir

2. Gouvernante

Eintritt per 1. März 2011 (oder nach Vereinbarung)

Sie sind fachlich gut ausgebildet und haben Freude in einem 5****S Hotel zu arbeiten. Sie sind kundenorientiert, setzen auf Qualität, sind motiviert, belastbar und flexibel betr. Arbeitszeit und bewahren auch bei grossen Arbeitsaufwand die Ruhe.

Neben Italienisch verfügen Sie auch über gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Sie haben bereits langjährige Erfahrung in gleicher Stellung und sind willig, die Gäste zu verwöhnen und den Teamgeist zu pflegen.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Sie diese abwechslungsreiche und interessante Aufgabe ansprechen und Sie gerne in der Sonnenstube arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Zeugnissen senden Sie bitte via Post oder E-Mail an unten stehende Adresse. Es werden nur Bewerbungen in Betracht gezogen, welche die oben genannten Anforderungen erfüllen.

Ivan Zorloni, Direktor
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
6906 Lugano
hr@villacastagnola.com



Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für unser

Restaurant St. Peter

In Gassen 10, 8001 Zürich suchen wir per 01. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (m/w)

Das Restaurant St. Peter befindet sich im Herzen der Stadt Zürich, direkt neben der Bahnhofstrasse. Der lebhafte Betrieb umfasst zwei Selbstbedienungsrestaurants, das neuzeitliche Kaffeebarkonzept «Momento – Caffè Bar & Lounge» sowie einen umfassenden Ausliefer- und Cateringservice. Täglich werden rund 1'000 Gäste kulinarisch verwöhnt.

Ihre Aufgabe: In dieser anspruchsvollen Kaderposition übernehmen Sie die gesamte Führung des Betriebes. Als leidenschaftliche/ Gastegeberin mit hohen Qualitätsansprüchen nehmen Sie die Anliegen unserer Gäste direkt wahr und setzen sich mit überdurchschnittlichem Engagement für deren Wohl ein. Sie organisieren Spezialitätenwochen sowie Sonderaktivitäten und sorgen für die Weiterentwicklung des Betriebes sowie die Gewinnung neuer Gäste. Daneben sind Sie verantwortlich für die gesamte betriebswirtschaftliche Organisation und Führung des Betriebes und zeichnen verantwortlich für die Führung, Einsatzplanung sowie Aus- und Weiterbildung der Ihnen unterstehenden 34 Mitarbeitenden.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungspersönlichkeit, welche neue Ideen mit Energie verfolgt und sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele setzt. Sie sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern, setzen angemessene Prioritäten und sind lösungsorientiert. Sie fördern die Zusammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams und gehen konstruktiv mit Kritik um. Sie führen Ihre Mitarbeitenden mit klarer Ziele und Spielregeln. Neben dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einer Weiterbildung zum eid. dipl. Betriebsleiter bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion mit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fülestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

9679-268



Das Spital Davos ist ein Akutspital der Grundversorgung mit integrierter Langzeitpflegeabteilung und insgesamt 75 Akut- und 32 Pflegebetten für die Spitalregion Davos.

In unserer Spitälküche werden täglich zwischen 300 bis 350 Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeiter, Gäste und externe Stellen zubereitet. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch mit Zusatzfunktion als Patissier (oder Confiseur) 100% (w/m)

Ihre Aufgaben:

- Produktion und Fertigung von warmen und kalten Gerichten
- Produktion von Süß-Speisen und Gebäck
- Kontrolle am Verteilerband
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
- Einhalten der Hygienevorschriften

Unsere Anforderungen:

- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung als Koch
- Berufserfahrung in der Fertigung von Süß-Speisen und Kleingebäck
- Gute Fachkenntnisse und Freude am Beruf
- Saubere, effiziente und selbstständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- EDV-Kenntnisse

Unser Angebot:

- Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in kollegialem Team
- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Tätigkeit in unserem Hause interessiert? Dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir freuen uns auf Sie.

Bei Fragen steht Ihnen Herr R. van de Velde, Küchenchef, 081 414 84 46, oder Herr Ph. Müller, Leiter Personalwesen, 081 414 84 12, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

SPITAL DAVOS

Philipp Müller, Leiter Personalwesen, Promenade 4, 7270 Davos Platz
Telefon 081 414 84 12
pmueller@spitaldavos.ch
www.spitaldavos.ch

HOTEL ALLEGRO BERN KURSAAL BERN

Das 4* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unsere Verkaufsabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

Sales Manager (m/w)

Wir wenden uns an eine kontaktfreudige, selbständige und kundenorientierte Persönlichkeit mit einem repräsentativen und gewinnenden Auftreten, welche unsere Verkaufspolitik umsetzt. In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Akquisition und Betreuung von Firmenkunden im Markt Schweiz.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder haben eine Hotelfachschule absolviert und können bereits Erfahrungen im Verkauf vorweisen. Fundierte Fremdsprachenkenntnisse (E / F von Vorteil) sowie Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Kunden zeichnen Sie aus.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit Entwicklungspotential in einem modernen Umfeld und ein junges, engagiertes Mitarbeiterteam.

Wir freuen uns bereits jetzt, Sie kennen zu lernen! Bitte senden Sie Ihre umfassende Bewerbung an:

Hotel Allegro Bern AG
z.Hd. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3
3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00 , e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch



Darf Arbeit Spass machen? – Arbeit muss Spass machen!

www.kreuz.ch

Top-Stellen für junge Schweizer Gastroprofis
(eidg. Fachausweis)

Betriebsassistent/in für Réception und Hotelfachfrau für Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z' Egerchinge»

Kreuzfidele Grüsse Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

9749-5294



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Zur Verstärkung unseres Führungsteams am belebten Zürcher Paradeplatz suchen wir nach Vereinbarung einen

KÜCHENCHEF (100 %)

In dieser spannenden und herausfordernden Funktion sind Sie verantwortlich für die Menügestaltung und Präsentation unseres Angebots. Engagiert führen Sie ein Team von sechs Mitarbeitenden, unterstützen diese aktiv bei der täglichen Arbeit und setzen Vorgaben sowie Ihre eigenen Ideen kreativ um. Weiter gehören die Bestellungen und die Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Berufs- sowie Führungserfahrung. Sie sind Koch aus Leidenschaft und setzen sich mit dem gastronomischen Umfeld und den Bedürfnissen unserer Gäste laufend auseinander.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem gepflegten Tagesbetrieb, eine geräumige Küche mit Tageslicht und Einkaufsvergünstigungen.

Möchten Sie sich dieser Herausforderung stellen? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Confiserie Sprüngli AG, Frau E. Bollhalder, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

Confiserie Sprüngli AG
Bahnhofstrasse 21 8022 Zürich.
Tel. 044 224 46 46 www.spruengli.ch

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
„mitarbeiten – mitgestalten“

saas-fee
SAASTAL

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

pflichtbewussten **Réceptionisten** m/w

gute Sprachkenntnisse

Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung

verantwortungsbewussten, kreativen

Chef de partie oder **Jungkoch** m/w

motivierten **Servicemitarbeiter** m/w

für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästekublikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.

– Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hoteltgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

9645-5294



7972-5294

Tropenhaus Frutigen
Das Tropenhaus ist ein attraktives Ausflugsziel und nimmt im Alpenraum die führende Rolle in der Nutzung erneuerbarer Energien ein. Es züchtet Stör und Kaviar in einer Aquakultur und Früchte im Gewächshaus. Der Gastronomie-Bereich beinhaltet die «Terrasse» mit 75 Plätzen, das Fine Dining Restaurant «Esturgeon», kombiniert mit einer Bar/Lounge und einer Sommer-Terrasse mit jeweils 40 Plätzen sowie einen Eventbereich unter Palmen für rund 100 Gäste.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

Sous-Chef (m/w 27–35 Jahre alt)

Sie sind diplomierter Koch mit Erfahrungen in À-la-Carte- sowie Bankett-Veranstaltungen und interessieren sich für eine abwechslungsreiche Küche rund um die Themen Fisch, Früchte, Saisonalität und Regionalität. Sie sind interessiert an der Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökologie.

Sie kochen auf hohem Niveau, im Bereich Führung setzen Sie klare Akzente und besitzen Kompetenzen in Sachen Angebots- und Rezeptreife. Idealerweise haben Sie auch Erfahrung mit den lateinamerikanischen und asiatischen Kochküchen. Ein junges und begeisterstes Team erwartet Sie in einer tropischen Atmosphäre. Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail (ein Dokument als PDF) oder per Post, freut sich Barbara Bieri, Leiterin Finanzen & Dienste.

Tropenhaus Frutigen
Postfach 14, 3714 Frutigen
barbara.bieri@tropenhaus-frutigen.ch
Tel. 033 672 11 44



SORELL HOTEL

ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orlistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per Januar 2011 eine

Gouvernante

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereichs zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeitenden auf der Etage, überprüfen die Aufgabenerfüllung, leiten die Lingerie und erledigen den Einkauf in Ihrem Bereich. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden. Im Weiteren kommt Ihre Kreativität in den verschiedenen, mehrmals jährlich wechselnden Dekorationen zum Ausdruck.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung sowie Weiterbildung im hauswirtschaftlichen Bereich und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als Führungskraft. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – jede weitere Sprache ist von Vorteil. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, Ihre Arbeitsweise ist selbstständig sowie initiativ und Sie verfolgen Ihre Ziele mit Elan sowie Konsequenz. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind mit Leidenschaft Gouvernante und haben Freude an Ihren Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

9749-5294

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J21821
Betriebsleitung Stellvertretung Jugendherberge	Region Mittelland (SO,AG)	J21822
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J21692
Business Development Manager	Region Zürich	J21695
Restaurant Manager 90 %	Region Zürich	J21704
Geschäftsführer/in	Region Basel	J21675
Geschäftsführer/in	Region Basel	J21676

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J21886
Sales & Marketing Manager	Region Zürich	J21825
Head Marketing Services	Region Zürich	J21799
Sales Manager Hotel	Region Zürich	J21670

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Reception	Region Zürich	J21884
Receptionist/in	Region Zürich	J21887
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J21842
Chef de réception	Region Bern	J21848
Shift Leader	Region Bern	J21856
I. Receptionistin/CH	ganze Schweiz	J21860
Receptionisten/in	Region Oberwallis	J21871
Receptionist	Region Zürich	J21830
Receptionist (w)	Region Zürich	J21800
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J21810
Réceptionist / Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J21823
Nachtporter 40- 80%	Region Basel	J21492
Réceptionist/in	Region Zürich	J21708
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J21714
Réceptionistin/Chef de réception (w)	Region Graubünden	J21794
Rezeptionist/in	International	J21796
Receptionsmitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J21798
Telefonistin 80%	Region Zürich	J21672
Chef Concierge	Region Genf	J21687

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B-AssistentIn	Region Schaffhausen	J21877
Verkäufer/in	Region Bern	J21840
VIP Serviceaushilfen/Hostessen	Region Bern	J21845
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21849
Leiter Gastronomie	Region Bern	J21850
Bankettsechbearbeiter/in	Region Zürich	J21826
Seminarfrontleiter (m)	Region Zentralschweiz	J21690
Stv. Geschäftsführerin (w)	Region Zentralschweiz	J21691
F&B Assistant (m)	Region Zürich	J21697
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J21694

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Graubünden	J21879
Küchenchef	Region Zürich	J21881
Sous-chef	Region Graubünden	J21882
Chef Entremetier	Region Zürich	J21883
Chef de partie	Region Bern	J21874
Commis de cuisine	Region Bern	J21875
Souschef	Region Schaffhausen	J21876
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J21839
Alleinkoch	Region Bern	J21841
Jungkoch	Region Bern	J21843
Sous-chef	Region Bern	J21844
Sous-chef	Region Zürich	J21828
Demi-Chef de Partie/Commis de Cuisine	Region Zürich	J21829
Gastgeber/in 80 - 100 %	Region Basel	J21804
Grilleur - Verkaufsmitarbeiter	Region Zürich	J21807
Küche	Region Graubünden	J21808
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J21811
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J21812
Koch	Region Graubünden	J21819

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	International	J21835
Sous-chef	International	J21836
Chef de partie	International	J21834
Küchenchef	Region Zürich	J21707
Koch	Region Graubünden	J21724
Sous-chef	Region Graubünden	J21715
Chef de partie	Region Graubünden	J21666
Küchenchef/in	Region Ostschweiz	J21703
Koch	Region Ostschweiz	J21705
Jungkoch 90 %	Region Ostschweiz	J21706
Chef de partie	Region Zürich	J21698

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J21846
Serviceaushilfe	Region Bern	J21847
Commis de rang	Region Oberwallis	J21851
Serviceemitarbeiter/in	Region Bern	J21852
Chef de rang	Region Oberwallis	J21853
Chef de service	Region Oberwallis	J21854
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J21858
Stv. Restaurationsleiter	Region Bern	J21855
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J21856
Service-Aushilfe	Region Zürich	J21868
Serviceemitarbeiter 80%	Region Zürich	J21869
Serviceemitarbeiter/in	Region Zürich	J21870
Serviceemitarbeiter/in	Region Zürich	J21806
Barfachfrau/-mann	International	J21831
Chef de rang	International	J21832
Demi-chef de rang	International	J21833
Stv. Chef de service Bankett	Region Zürich	J21801
Chef de rang	Region Zürich	J21802
Chef de rang	Region Zürich	J21824
Bankettawhilfe	Region Zürich	J21710
Restauranteleiter	Region Zürich	J21711
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J21713
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J21716
Restaurantfachfrau/-mann	International	J21795
Restaurantmanager Assistant/in (VAE - Dubai)	International	J21797
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J21667
Allrounder für Service und Küche	Region Basel	J21677
ServicemitarbeiterIn	International	J21679
ServicemitarbeiterIn	International	J21680
Assistant Manager - Café Bars	Region Zürich	J21693
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J21696
Restaurant Leiter/ Chef de Service	Region Ostschweiz	J21700
Chef de Rang 80 %	Region Ostschweiz	J21701
Servicemitarbeiter/in 80 - 90 %	Region Ostschweiz	J21702
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J21699
BetriebsassistentIn/FrontleiterIn	Region Zürich	J21671

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J21872
Mitarbeiterin Hauswirtschaft	Region Zürich	J21878
Flexible Mitarbeiterinnen und Studentinnen (w)	Region Zürich	J21803

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J21723
Kosmetikerin	International	J21678

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Metzger/Koch	Region Graubünden	J21859
Leiter/in Finanz- & Rechnungswesen	ganze Schweiz	J21809
Chef Concierge	Region Genf	J21689



Wir suchen per sofort (oder nach Vereinbarung) eine/n

SERVICEFACHMITARBEITER (M/W)

Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Arbeitsplatz in unserem F&B Serviceteam in einem abwechslungsreichen und dynamischen Arbeitsumfeld mit internationaler Kundenschaft und der Möglichkeit, eine Karriere bei Hilton zu starten. Für diese Stelle bringen Sie eine abgeschlossene Service-/Hotelfach-Ausbildung mit, fließende Deutsch- und gute Englischkenntnisse und vorzugsweise erste Serviceerfahrung in einem grösseren Hotel (kein Muss).

Ihre Bewerbung nimmt Herr Christian Schmid gerne elektronisch (christian.schmid@hilton.com) entgegen.

9766-201



Für unser dynamisches, innovatives und nicht alltägliches Seminarhotel Schützen*** mit Klinikbetrieb in Rheinfelden, suchen wir per sofort eine/n

Servicefachmitarbeiter/-in (100%)

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfach-/Servicefachlehrer, oder einige Jahre Berufserfahrung im Speiseservice. Es gefällt Ihnen, unseren Gästen ein kompetenter Gastgeber zu sein. Sie haben Power und sind kontaktfreudig.

Für diese Stelle setzen wir Deutsch als Muttersprache voraus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Schützen Rheinfelden AG, Personaldienst, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter Tel. 061 836 24 82 zur Verfügung.
www.hotelshuetzen.ch www.hoteleoden.ch www.klinikshuetzen.ch

Swizzera italiana



S

Jobs auf
dem Silber-
tablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. Dezember 2010 eine/n motivierte/n

Mitarbeiter/in Empfang 100 %

Das Zurich Development Center in Zürich, ist ein Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zürich Versicherungs-Gesellschaft. Das Center ist 7 Tage/Woche 24 Stunden/Tag geöffnet. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedene grosse Labräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung, welches zwischen August 2002 und Dezember 2008 auch durch externe Firmen genutzt werden konnte und ab 2009 ausschliesslich zum internen Gebrauch der Zurich zur Verfügung steht.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Gästeempfang, Betreuung und Verabschiedung der Seminar- und Übernachtungsgäste, Mitverantwortung für das Kassawesen, Bedienung der Sicherheitsanlagen, der Telefonzentrale und für weitere in Zusammenhang mit dem Empfang stehende Aufgaben, flexible Arbeitsinsätze (7 Tage x 24 Stunden) Ablösung des Nachtpartners bei dessen Abwesenheit.

Profil:

- Abschluss einer Hotelhandelschule SHV und/oder Aus-/Weiterbildung im Empfangsbereich, oder Erfahrung im Empfangsbereich der gehobenen Hotellerie
- Englisch und Deutsch in Wort und Schrift (interne Firmensprache ist Englisch), weitere Sprachenkenntnisse von Vorteil
- Freundliches, kundenorientiertes und gepflegtes Auftreten
- Kommunikationsfähig, belastbar, flexibel und dienstleistungsorientiert

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Robert Suter
Hotel Manager
SV (Schweiz) AG
Zurich Development Center
Kettenstrasse 48
CH-8044 Zürich

SV Group

Passion for quality. Since 1914.
9766-2392

Zur Verstärkung unseres Teams für das Restaurant Bergblick in Aeschi b. Spiez suchen wir für die kommende Wintersaison (Januar 2011) folgende Mitarbeiter

- **Küchenhilfe/Allrounder (aktive Mithilfe in der Produktion und Fertigung)**
- **Aushilfe Servicemitarbeiter(in) 60%**

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto per Post oder Mail.

Adresse: Herr R. Tanner, Kuhnenhus, 3772 St. Stephan, Tel. 079 278 59 15. Oder Mail: ranner@hotmail.ch

9766-5289

International



The Royal Academy of Culinary Arts in Amman, Jordan and affiliate of Les Roches International School of Hotel Management has the following vacancies

Pastry Instructor Culinary Instructor

Requirements

We are looking for highly motivated professionals, team players that have demonstrated a passion for excellence and are able to develop and instruct industry relevant curriculum. Successful candidates have a track record of achievements in leading international establishments.

Dedicated, the highest professional attitude, able to motivate and good theoretical subject knowledge are essential. Fluent in English at a First Cambridge Certificate level. Previous experience in training or teaching is of advantage but not a requirement.

Excellent interpersonal skills, able to inspire, lead and educate young adults.

We offer

Guidance and training to enter the field of hospitality education
Expatriate financial package

New and purpose build teaching facilities
The excitement of being part of a new, national project
Exposure to an interesting country and culture

Applications

Should be sent via e-mail by the 30th November 2010.

Anton Würsch
Director
The Royal Academy of Culinary Arts
awurtsch@ra-lesroches.edu.jo



9773-5295

7 ways to dine...

Für unsere etablierten SEVEN-Restaurants in ungezwungener Lifestyle-Atmosphäre in Ascona, suchen wir für die Sommersaison 2011 engagierte und front-orientierte Gastgeber-persönlichkeiten als ...

Sushi Chef

Chef de Partie

Commis de Cuisine

Chef de Service / Sommelier

Chef de Bar

Service / Barmitarbeiter

WAS SIE ERWARTET ...

Ein lebhafter, modern strukturierter Betrieb mit einer jungen und motivierten Brigade. Interessante Aufstiegsmöglichkeiten, zeitgemäss Anstellungsbedingungen an einem attraktiven Arbeitsplatz, faire Entlohnung.

WAS WIR ERWARTEN ...

Freundlichkeit, Aufgeschlossenheit, eine teamorientierte Persönlichkeit und den Willen, das Beste für unsere Gäste zu geben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto & Referenzen.

Breuer & Co
Personalbüro
PF 892, CH-6612 Ascona
personal@seven-ascona.ch

SEVEN

seven ristoranti · bar · sea lounge CH-6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 780 77 77 www.seven-ascona.ch

hoteljob.ch – der
Online-Stellenmarkt
der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über

inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 46 / 18. November 2010

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:

www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

9780-5301

Hotelübernahme – Nachfolgeregelung – Neues Hotelkonzept!?!?

CH-Ehepaar in bestem Leistungsalter 48/44-j, ein Kind, mit reichlich Gastro-
erfahrung, sucht zur Realisation von einem neuartigen Hotel-Gastrokonzept
per Herbst 2011-bis Frühling 2012 ein Hotel mit 30 bis 60 Zimmern zur Über-
nahme in Pacht mit Vorkaufsrecht, evtl. auch Partnerschaft möglich. Bei
Partnerschaft evtl. auch früher möglich, wir sind jedoch noch bis Ende 2011
vertraglich an einen, durch Top-Eigenleistung gut funktionierenden, jedoch
nicht eigenen Betrieb gebunden. Gute Eigenkapitalisierung zur Realisation
von Konzept ist vorhanden.

Wir suchen ein Hotel mit min. 3-Sternen-Standard, das zum jetzigen Zeit-
punkt keine tollen Buchungszahlen aufweist und mit einem neuen Konzept
auf Kurs gebracht werden kann. Das Hotel sollte im Grünen liegen, gute Wan-
der- und Spaziermöglichkeiten müssen vorhanden sein. In der Nähe müsste
ein Gewässer (See/Fluss) sein. Zum Hotel müsste noch etwas Umschwung
gehören, für Aussenaktivitäten.

Besitzen Sie ein solches Objekt und suchen eine Nachfolgeregelung?

Kontaktieren Sie uns unter Chiffre 9780-5301 an htr hotel revue, Monbijou-
strasse 130, Postfach, 3001 Bern, für ein erstes Kennenlernen.

9780-5301

Zu vermieten / verkaufen
in einem Sommer- und Wintersportort im

Kanton Graubünden

per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Hotel-Restaurant

Mit sehr guter und treuer Stammkundschaft

- Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- 20 Aussenplätze
- 13 schöne Hotelzimmer mit allem Komfort
- 4-Zimmer-Ferienwohnung
- 5 Studios für 2 - 5 Personen

Der Betrieb bietet für solvente und ausgewie-
sene Fachleute eine gute Existenz. Idealer-
weise ist er Koch und sie arbeitet an der Re-
ception.

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen an Herrn Th. Marthaler.

Marthaler Treuhand & Revisionen
Gäuggelistrasse 20
7002 Chur

Tel. 081 250 45 90 Fax 081 250 45 91
E-Mail: info@marthaler-treuhand.ch

9780-5206

Zu verpachten:

Grosse Hotel-Tagungsstiegenschaft am Zürichsee

60 Zimmer, Restaurant und diverse Tagungsräume, Hotel
nach 3-Stern-Standard, eignet sich auch als Schulungszentrum

www.imhotel.ch
iliane.rentscher@imhotel.ch • Tel. ++41 31 371 04 11

9780-5207

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Hotel Restaurant 3 Rosen*** in Biel

Zentrale Lage mit 17 ZI., Restaurant mit total 165 Sitzplätzen.
VP Fr. 2,95 Mio. inkl. Inventar im Wert von Fr. 350.000.–

Kontakt: S. Hunziker, 058 680 34 00 oder info@busos.ch

9780-5208

Anzeigen

Zu verkaufen: elektronische Stempeluhren

ab Fr. 480,-

- Rechnende Ausführung ab Fr. 620,-
- Badge-System ab Fr. 995,-
- Stets rev. Occ. mit Garantie



Zoitefseung GmbH

Uhrenanlagen

www.jaeggi-co.ch

info@jaeggi-co.ch

9780-5209

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Indienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- | | | |
|---|----------|----------------------------|
| – Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue | CHF 1.60 | 4-farbig/quadrif. CHF 2.10 |
| – Stellenangebote / Demandes d'emploi | CHF 1.60 | 4-farbig/quadrif. CHF 2.10 |
| – Kadernummer / rubrique cadres / Tourismus | CHF 1.80 | 4-farbig/quadrif. CHF 2.30 |

Zuschlag Aufschaltung Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif. CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro

– Erscheint / Parution

– Anzeigenschluss / Délai

Nr. 47/2010

25. 11. 2010

22. 11. 2010

Nr. 48/2010

2. 12. 2010

29. 11. 2010

Nr. 49/2010

9. 12. 2010

6. 12. 2010

Nr. 50/2010

16. 12. 2010

13. 12. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numméros couples

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begläubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.